



INFORME CEPAS SUGERIDAS Y PRODUCTOS ENOLÓGICOS A OBTENER

RED ASOCIATIVA Productores Agrícolas de Vides de Pica Código 20-REDASO-146350

**INIA INTIHUASI
MACRO ZONA NORTE
Informe N°5**

Nicolás Verdugo - Irina Díaz- Andrés Zurita

28 Octubre 2021

1.- Antecedentes generales

En base a las visitas realizadas al Oasis de Pica, información de suelo y climática disponible, se proponen 2 tipos de alternativas para la re introducción de la vid al mencionado Oasis. Las principales características del Oasis de Pica, corresponde a la presencia de suelos arenosos y franco arenosos, con bajo porcentaje de materia orgánica, considerándose el suelo como un “sustrato inerte”. Cuenta con disponibilidad hídrica, pero con alto contenido de sales y boro, por lo tanto, se deben tomar los resguardos necesarios en estos aspectos, como en la gestión del riego o uso de tecnologías (portainjertos tolerantes). Respecto a la información climática, en base a los datos disponible de la Estación Meteorológica Automática de INIA, la temperatura promedio de la temporada (GST, °C) fue de 21.8°C, considerándose como una zona “hot” para la producción vitivinícola, y el índice de frescor nocturno (CI, °C) fue de 11.9°C, considerándose como una zona con noches “muy frías”, que es favorable para el desarrollo vitivinícola. Frente a los antecedentes globales anteriores, se deben considerar el desarrollo y producción de vides que se adapten a las condiciones climáticas “cálidas” del Oasis de Pica. En los cuadros 1 y 2, se plantean alternativas en base a diferentes “paradigmas”, que se deben considerar en base a aspectos comerciales principalmente. El cuadro 1 considera el paradigma “patrimonial y criollo”, donde se mencionan variedades históricas de la viticultura sudamericana, minoritarias y criollas, con el potencial de incorporar los genotipos “nn” encontrados en la colecta e identificación genética. El cuadro 2, se menciona el paradigma “francés o de cepas finas”, donde se mencionan variedades blancas y tintas adaptadas a las condiciones del Oasis de Pica. La decisión de la variedad o conjunto de variedades a establecer debe considerar los aspectos comerciales y “misión” y “visión” de la Cooperativa recién formada.

2.- Propuesta de elaboración de productos enológicos a partir de cepajes de uvas viníferas

Es importante considerar que, para elaborar un tipo de vino determinado, la fecha de cosecha es fundamental, así como el seguimiento de la madurez que permitirá determinar el momento preciso en el que la uva debe ser cosechada y procesada.

Cuadro 1. Productos enológicos propuestos a en base a cepajes patrimoniales.

Cepaje	Color de la uva	Consideraciones enológicas	Producto a elaborar	Madurez tecnológica Sólidos solubles (alcohol probable)
País	Negra	Baja concentración de polifenoles (color) Baja acidez Baja concentración de taninos	Vino joven	21ºbrix (12 % v/v)
			Vino rosé (fermentado como blanco)	21º Brix (12 % v/v)
			Espumante (método champanoise)	18,8º Brix (10,5 % v/v)
			Vino de cosecha tardía	27º Brix (16 % v/v)

Moscatel de Alejandría	Blanca	Intensidad de aroma Acidez media Bajo rendimiento prensado	Vino blanco dulce	24º Brix (12 % v/v)
			Vino blanco seco	22 º Brix (12,7 % v/v)
			Vino de cosecha tardía	27 º Brix (16 % v/v)
			Destilado	21,5 ºBrix (12,3 % v/v)
Blanca ovoide	Blanca	En la zona central presenta problemas de madurez Susceptible al golpe de sol Susceptible a la oxidación temprana Baja intensidad aromas Buena acidez	Espumante	18,8º Brix (10,5% v/v)
			Blanco seco	22º Brix (12,7 % v/v)
			Jugo de uva	15-18 º Brix
Canela	Negra	Intensidad de color media (superior a país) Aromas a canela muy propios de la variedad Acidez media Concentración de taninos media	Vino tinto	22,4º Brix (12,9 % v/v)
			Vino rosé	21º Brix (12 % v/v)
Otras cepas NN tintas	Negra	Necesario realizar ensayos de microvinificación para determinar potencial enológico	A definir	21-21,8º Brix (12,5% v/v)
Otras cepas NN rosadas	Rosada	Necesario realizar ensayos de microvinificación para determinar potencial enológico	A definir	21-21,8º Brix (12,5% v/v)
Otras cepas NN blancas	Blancas	Necesario realizar ensayos de microvinificación para determinar potencial enológico	A definir	21-21,8º Brix (12,5% v/v)

Cuadro 2. Productos enológicos propuestos a en base a cepajes europeos.

Cepaje	Color de la uva	Consideraciones enológicas	Producto a elaborar	Madurez tecnológica Sólidos solubles (alcohol probable)
Syrah	Negra	Es una variedad que requiere un buen seguimiento de madurez para cosechar en el momento adecuado. Para vino, la sobre exposición al sol provoca deshidratación y daño, por lo que se requiere manejo de follaje (no exponer excesivamente los racimos).	Vino	22ºBrix (13 % v/v)
			Vino de cosecha tardía	27º Brix (16 % v/v)
Malbec	Negra	Realizar control de carga de uva y seguimiento de fecha de cosecha	Vino rosé	21º Brix (12 % v/v)
			Vino	22 º Brix (12,7 % v/v)
			Vino de cosecha tardía	27 º Brix (16 % v/v)
Cabernet Sauvignon	Negra	Realizar control de carga de uva y seguimiento de fecha de cosecha	Vino	22º Brix (12,7 % v/v)
Mouvedre	Negra	Realizar control de carga de uva y seguimiento de fecha de cosecha	Vino tinto	22,4º Brix (12,9 % v/v)
			Vino rosé	21º Brix (12 % v/v)
Garnacha	Negra	Realizar control de carga de uva y seguimiento de fecha de cosecha	Vino tinto	22º Brix (12,7 % v/v)
		Realizar control de carga de uva y seguimiento de fecha de cosecha	Vino rosé	21º Brix (12 % v/v)
Chenin blanc	Blanca	Variedad cuyo mosto o jugo es muy susceptible a la oxidación, perdiendo por tanto sus atributos de color verde brillante y dorado. Por lo anterior es importante contar con sistema de frío para mantener y tratar el mosto	Vino blanco	21,5 (12,7 % v/v)

